



*La esencia del mar
de Galicia*





Catálogo Foodservice



Índice

Mar de Ardora Pág. 3-4

Historia Pág. 5-8

Nuestros valores Pág. 9-12

Las algas Pág. 13-22

1+D Pág. 23-25

Mar de Ardora Horeca

- Algas Ecológicas Frescas en Sal Pág. 26-28

- Algas Ecológicas Deshidratadas Pág. 29-34

- Ensalada de Algas Ecológicas Pág. 35-36

- Algas Molidas Pág. 37-40

- Algas en Conserva Pág. 41-42

- Agua del Océano Atlántico-Bag in Box 10L Pág. 43-44

Mar de Ardora Gourmet

- Algas Deshidratadas Bio Pág. 47-48

- Algas en Conserva Lata Bio Pág. 49-50

- Algas Frescas en Sal Pág. 51-52

- Algas en Conserva Vidrio Bio Pág. 53-54

- Agua del Océano Atlántico 1L Pág. 55-56

Mar de Ardora

foodservice

horeca

gourmet



*El especialista en algas ecológicas silvestres de
nuestro océano Atlántico*



Ofrecemos una amplia gama de algas atlánticas y productos elaborados a base de estas, de **producción ecológica certificada**, especialmente adaptada a las diferentes necesidades de los profesionales de la cocina y de la tienda gourmet. Nuestro objetivo es cumplir las expectativas más exigentes.





*Este es nuestro
mar*

**Las mejores algas silvestres
de temporada.**

El ingrediente natural
idóneo para los **restaurantes
y chefs** más **exigentes y
comprometidos con nuestro
planeta.**

Mar de Ardora

Tradición Algamar

Innovación en la cocina profesional



Mar de Ardora es la apuesta de Algamar para el canal Foodservice, Horeca y Gourmet



Desde 1996 liderando el mercado de algas bio en España, Algamar ha volcado todo su I+D y su *know how*, en formatos y recetas desarrollados para el canal profesional.



Algamar
Pioneros en Europa

Algas Atlánticas Algamar, empresa matriz del grupo, es, desde 1996, la primera empresa española dedicada exclusivamente a la recolección sostenible, procesado y comercialización de las algas marinas para el consumo alimentario. Sus algas marinas silvestres fueron las primeras en obtener la certificación ecológica en toda Europa.

Nuestra Historia

1996



El origen



Pioneros

Algamar, fundada en 1996, es la primera empresa española especializada en algas marinas para el consumo humano.

2009



Premios



Premio Biodiversidad

En el 2009 por el Ministerio de Medio Ambiente como modelo de innovación y solidez en la gestión respetuosa de los recursos naturales. En 2010 reciben la certificación ecológica europea.

2002

1+D



Innovación y divulgación

Desde sus inicios, Algamar ha estado vinculada a la investigación y desarrollos de vanguardia sobre las algas marinas, sus propiedades nutricionales y beneficios sobre la salud, entre otros; así como su divulgación mediante eventos y libros de edición propia.



2015

Compra



Caldera solares

Generan
forma l
recursos
la sobera



2018



Formando equipo



Incorporación a Algamar

Conservas Mar de Ardora, iniciativa derivada de la UdC, fundada en 2012, pasa a formar parte del Grupo Algamar, como pioneros en el uso y elaboración de un alga prácticamente desconocida en la cocina, con sabor a percebe (bautizada por Ardora como Alga Percebe), la Codium.

Compromiso ecológico

Producción de biomasa y placas fotovoltaicas

Producción de electricidad de forma limpia. Apuesta por energías locales renovables y transición energética.

2021

Algas Mar de Ardora



División especialista para el canal profesional y gourmet

Algamar “relanza” la marca Algas Mar de Ardora como división especialista de negocio dirigida al mercado Horeca, Foodservice y Gourmet.



Origen Galicia

La extraordinaria riqueza del mar de Galicia se debe: a su situación geográfica (entre los paralelos 42 y 44 semejante a la latitud de las costas de Japón), a las grandes corrientes y afloramientos oceánicos que confluyen en sus aguas y al relieve recortado de toda su costa.

Es una región de gran abundancia y diversidad de especies marinas y con una gran capacidad de producción anual de materia viva, por ello que su marisco y su pescado sea tan sabroso y apreciado, y por supuesto, también sus algas.

Recursos renovables y sostenibles

Nuestra zona habitual de trabajo con las algas es toda la costa de Galicia, mucha de ella catalogada por la UE como Red Natura 2000, con multitud de reservas naturales y espacios protegidos marinos.

Las algas gallegas son un **recurso natural renovable, abundante y autóctono, ampliamente distribuido por la costa: son un alimento estable y sostenible, cuya recolección está regulada por leyes y auditada por las administraciones competentes de Galicia.**

Nuestras Algas están expresamente certificadas como alimento ecológico, según la Autoridad de Control de la Normativa Europea (Reglamento CE nº710/2009).







Del mar al plato





Verduras marinas de primera calidad

La **recolección de las algas** se hace **manualmente** por nuestros buzos expertos, **seleccionando** y cortando las plantas adultas **cuidadosamente** en su momento óptimo de desarrollo, justo antes de que se marchiten, respetando así el ecosistema marino.

Método tradicional: Slow Food

Siguiendo la filosofía de slow food de Algamar, las algas frescas recolectadas **pasan del mar a convertirse en un alimento ecológico**, totalmente natural, en menos de 24 horas y siempre garantizando mediante diversas técnicas tradicionales de conservación la máxima preservación de sus propiedades nutritivas y organolépticas.

Mar de Ardora forma parte de Slow Food Compostela.



Propiedades de nuestras algas



Existe una multitud de especies alimentarias de algas en nuestras costas, de las cuales podemos destacar algunas que utilizamos con **extraordinarias cualidades nutricionales y organolépticas**.

Las algas pueden ser verdes, rojas y pardas. Según el tipo de pigmento que contengan.

A nivel nutricional, debemos destacar los **enormes aportes de nutrientes y propiedades benéficas** que pueden aportar para contribuir a llevar una dieta sana.

Existen numerosos estudios científicos que demuestran que el consumo de algas en la dieta puede ayudar de forma directa y benéfica al organismo.



Contienen un alto valor de **proteínas**, superiores a los vegetales terrestres.



Son ricas en multitud de **sales minerales esenciales** como el calcio, fósforo, magnesio, sodio, potasio y azufre; **y oligoelementos** como hierro, yodo, cobalto, zinc, silicio, manganeso, cobre y selenio, entre otros.



Las pocas grasas que tienen son **ácidos grasos esenciales** como el Omega 3 u Omega 6.



Alto contenido en **vitaminas** A, D, K, E, C, grupo B, B12. Además, poseen altas proporciones de **compuestos bioactivos** con alta funcionalidad sobre el organismo, como polisacáridos sulfatados, compuestos fenólicos, diversos pigmentos, florotaninos...



Contienen **fibra vegetal**, altamente prebiótica.

No contienen azúcares.

Algas verdes

01

Descripción



Las algas verdes deben su nombre a su color, con un amplio abanico de tonalidades verdes dependiendo de la especie. Son las verduras del mar **que crecen en la zona superior de la costa**, debido a que les gusta mucho la luz del sol.

Las principales algas verdes alimentarias de Galicia son:



Alga Percebe (*Codium spp*)

Descripción: Alga **verde oscura**, que se **fija fuertemente** a la roca por su **parte de abajo**, y **forma ramificaciones en forma de árbol**.

Está formada por pequeños globos rellenos de jugo, que le dan un aspecto aterciopelado característico.

Donde crece en Galicia: vive sobre rocas, debajo del agua o en charcas, aunque también podemos verla fuera de ella en mareas bajas. Le **gustan las zonas de mar movidas**. Suele ser **abundante en verano**, escaseando el resto del año.

Sabor: a mar intenso, sorprende por su sabor al marisco que le da su nombre.

Textura: aterciopelada y esponjosa. Suave en fresco, ligeramente consistente en deshidratado.

Propiedades nutricionales: tiene muchas sales **minerales** y **oligoelementos** como el Sodio, **Calcio**, **Hierro** y Cobre; y también muchas vitaminas **A**, **C**, **B1** y **B2**.



Lechuga de mar (*Ulva spp*)

Descripción: Alga que **puede variar su color de verde oscuro a claro**. Se agarra a la roca por su parte de abajo, y después echa hojas, **de forma parecida a la lechuga de tierra**. Puede alcanzar hasta los 30 cm.

Sus hojas son duras, a pesar de que parezcan finas a simple vista.

Donde crece en Galicia: vive **sobre rocas, debajo del agua o en charcas**, aunque también podemos verla fuera de ella en **mareas bajas**.

Podemos verla sobre la parte de arriba de las rocas, ya que le gustan mucho las zonas muy iluminadas y soleadas.

Podemos encontrarla tanto en zonas de mucho mar como en otras, de aguas calmadas.

Crece mucho durante la **primavera y verano**, coincidiendo con el buen tiempo y el sol intenso.

Sabor: marino intenso, muy fresco y ligeramente amargo.

Textura: laminar y consistente.

Propiedades nutricionales: tiene muchas **vitaminas A**, **D**, **C**, **B2**, **B3**, **B9** y **B12**; así como sales **minerales** y **oligoelementos calcio**, cobre, **manganeso**, **magnesio**, **selenio**, **potasio**, **fósforo**, **hierro**, **yodo** y **zinc**.

Algas rojas

02

Descripción



Las algas rojas deben su nombre a su color, con tonos rojos, rosados o púrpuras generalmente.

A estas algas **no les gusta mucho el sol**, por eso crecen en zonas más sombrías.

Como alga roja alimentaria presente en Galicia, destaca de forma importante el Nori.



Alga Dulce (*Palmaria palmata*)

Descripción: debe su nombre a la forma que tienen de “palma de la mano”, con su característica lámina de color rojo grana, dividida como si fuesen “dedos”. Su nombre común, Dulce, procede del gaélico “dils” que significa **alga comestible**, una buena pista de su uso tradicional como apreciado alimento en ciertas culturas costeras desde la antigüedad.

Donde crece en Galicia: vive sobre otras algas, especialmente sobre algas pardas como las laminarias, y generalmente **sumergida en aguas frías y profundas**.

Sabor: suave a mar.

Textura: blanda y aterciopelada, ideal para consumir en crudo.

Propiedades nutricionales: posee un **alto contenido proteico**. También en sales minerales, sobresaliendo en **hierro, potasio y yodo**; así como **vitaminas C y A**.



Nori (*Porphyra spp*)

Descripción: alga que **crece sobre las rocas**, agarrándose por su parte de abajo y creciendo de forma parecida a una lechuga terrestre. **Se diferencia de la lechuga de mar, en que sus hojas son más finas, y de colores que van desde el verde oliva a rosado, púrpura o rojo**. Sus hojas, cuando están mojadas, parecen gelatinosas, pero cuando se secan al sol, se vuelven duras.

Donde crece en Galicia: vive sobre rocas, generalmente **en la zona entre mareas**, por lo que podemos verla fuera del agua en las mareas bajas. Le gustan las **zonas con mucho movimiento del mar**. **Crece** muy rápido en **primavera y otoño**, aunque tiene una vida muy corta.

Sabor: sabor a mar suave que recuerda al pescado salvaje.

Textura: laminar muy suave.

Propiedades nutricionales: tiene muchas proteínas, sales minerales y oligoelementos como calcio, cobre, manganeso, magnesio, potasio, fósforo, hierro, yodo, selenio y zinc; así como vitaminas, especialmente destacables la A y la B12.

Algas pardas



Descripción



Las algas pardas deben su nombre a su color marrón. Dependiendo de las especies, les gusta mucho estar **debajo del agua, o también** pueden vivir en zonas que quedan **sin agua** durante las mareas bajas. Las principales algas pardas alimentarias presentes en Galicia son:



Espaguete de mar (*Himanthalia elongata*)



Descripción: alga parda muy típica de Galicia, que vive agarrada fuertemente a la roca en su parte de abajo en forma de botón, del cual le crecen cintas alargadas en forma de lianas. Como parecen espaguetis muy largos, de ahí les viene su nombre. Estas cintas pueden medir hasta 2 metros de longitud.

Donde crece en Galicia: crecen en primavera, sobre rocas que muchas de ellas quedan sin agua durante las mareas bajas, formando un bosque de cintas. Les gustan las zonas de aguas algo tranquilas, porque la fuerza de las olas las podría arrancar de la roca, al ser tan grandes.

Sabor: suave, recuerda a la sepia.

Textura: carnosa, similar a una textura de judía.

Propiedades nutricionales: tiene muchas sales minerales y oligoelementos como magnesio, potasio, calcio, manganeso, hierro, cobre, zinc, yodo; y vitaminas A, E, C, B1, B2, B8 y B9.



Kombu (*Laminaria spp*)



Descripción: alga parda muy frecuente en Galicia, que crece debajo del agua, formando bosques submarinos. Tiene una forma parecida a un árbol terrestre de hoja caduca, ya que se agarra a la roca fuertemente con sus raíces, de las que crece un tallo, y termina en una lámina como si fueran las hojas. Es un alga muy dura y de gran tamaño.

Donde crece en Galicia: crece sobre rocas debajo del mar, y podemos verla a mucha profundidad. Le gusta estar en zonas donde no haya demasiado oleaje. Crece mucho en primavera, y puede vivir varios años.

Sabor: intenso sabor con toques ligeramente ahumados que dio lugar al quinto sabor "umami".

Textura: carnosa.

Propiedades nutricionales: tiene muchas sales minerales y oligoelementos como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, cobre, zinc, yodo; y vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 y B9.



Wakame (*Undaria pinnatifida*)



Descripción: alga parda que también tiene forma de árbol, pero en este caso, de hoja perenne, parecida a un abeto. Crece debajo del agua, agarrándose a las rocas por sus raíces, de las que crece un tallo, que acaba en una hoja en forma de pirámide, que está dividida, similar a un abeto. Puede crecer mucho llegando a alcanzar los 2,5 m de longitud, y 1 m de anchura. La hoja es delgada y blanda, bastante fina.

Donde crece en Galicia: crece sobre rocas, debajo del agua, donde puede vivir a profundidades importantes. Le gustan las zonas donde haya un mar batido. Crece mucho en primavera, para desaparecer ya en verano, cuando hace mucho calor.

Sabor: delicado a mar.

Textura: textura suave.

Propiedades nutricionales: destaca su alto contenido proteico. Tiene muchas sales minerales y oligoelementos, como magnesio, fósforo, potasio, calcio, hierro, cobre, zinc, yodo; y vitaminas A, K, C, B1, B2, B8 y B9.

¿Por qué consumir *Mar de Ardora*



*Las verduras marinas son un recurso natural menos conocido
que las terrestres, pero igual o más interesantes*



Mejora cualquier receta tradicional incorporándola como ingrediente aportando texturas, aromas y sabores nuevos.

Añade una gran variedad extra de nutrientes y vitaminas a tus platos.

Múltiples soluciones para incorporarlas a tus recetas.

A nivel organoléptico, las **amplias posibilidades de las algas** en el mundo culinario, hacen que cada vez sean más utilizadas, de forma **muy versátil**, tanto de forma **tradicional como de vanguardia**.

Sus **texturas son propias de legumbres**, y sus **sabores poseen matices propios con esencias marinas**, además, cada variedad de algas posee sus propiedades específicas.

Innovación

Anticípate a realizar recetas que otros competidores no tienen!

Creatividad

Todo esta inventando, pero las verduras marinas pueden aportar nuevos sabores y nuevas soluciones en plato.

Un mundo a descubrir de increíbles sabores, aromas, texturas y colores.



*Recetas más
saludables y sabrosas
¡te sorprenderás!*



I+D

formación y divulgación



Mar de Ardora nació con el objetivo de dar a conocer el gran valor nutritivo y gastronómico de las algas marinas autóctonas. Su carácter innovador y científico, cuenta desde sus orígenes con una amplia trayectoria de colaboraciones con organismos científicos y Universidades, con múltiples aportaciones en el estudio de las algas, su biología y propiedades nutricionales y saludables.

Siguiendo con esta línea, una de las prioridades de Mar de Ardora es la formación y divulgación de conocimientos y usos de nuestras algas y productos, ofreciendo a todos los profesionales de la cocina, un apoyo y soporte continuo.



A lo largo de su historia, el Grupo ha recibido múltiples premios y reconocimientos.





2009
PREMIO
"EMPRENDEDORES, LIDERAZGO E INNOVACIÓN"



2013
EXPERIENCIA
EJEMPLAR



2014
PROTAGONISTAS DE
LA ECONOMÍA VERDE



2014
INJUVE



2023
PREMIO ALIMENTOS DE ESPAÑA
PRODUCCIÓN ECOLÓGICA



Consulta la disponibilidad de nuestras algas frescas de temporada.

Alga	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.
Wakame												
Kombu												
Espagueti de mar												
Codium percebe												
Lechuga de Mar												



25



Algas

frescas en sal Bio

01

Algas frescas recolectadas de forma sostenible en las costas de Galicia; seguidamente saladas a mano en baños con sal de producción ecológica.

Preparación

Las algas deben lavarse o ponerse a remojo para eliminar el exceso de sal.

En la cocina

Una vez desaladas al gusto, pueden usarse directamente (previo escaldado) o cocinarse como otro vegetal cualquiera, solas o como ingrediente: salteadas, en escabeche o vinagreta, al horno, fritas, cocidas, en rellenos, etc.

Su sabor potencia enormemente los platos a base de pescados y mariscos, exquisitas con vegetales y fácil de combinar con carnes, especialmente para adobos y tartares. (*La kombu necesita cociones largas*).

Caducidad

Poseen un consumo preferente de 18 meses posteriores a su envasado.

Conservación

Las algas deben conservarse en lugar fresco y seco, a temperatura ambiente, preferentemente a menos de 25° C. No necesitan nevera y una vez abiertas se mantienen en perfectas condiciones durante meses.



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7470	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7463	Bolsa	1000g

Kombu (Laminaria sp)

Alga kombu fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Espagueti de Mar (Himanthalia elongata)

Alga espagueti de mar fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR



Ref.	Formato	Peso neto
7500	Bolsa	1000g



Ref.	Formato	Peso neto
7487	Bolsa	1000g



Ref.	Formato	Peso neto
7494	Bolsa	1000g

Wakame (*Undaria pinnatifida*)

Alga wakame fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Lechuga de Mar (*Ulva sp*)

Alga lechuga de mar fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



SIN AZÚCAR

Alga percebe (*Codium tomentosum*)

Alga percebe fresca en sal BIO.
Envase 100% compostable.
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



FUENTE DE FIBRA

Algas deshidratadas Bio

Algas ecológicas silvestres deshidratadas a baja temperatura (< 42 °C), respetando un elaborado tradicional y manteniendo todas sus propiedades, y consiguiendo que conserven un gran aroma y sabor, con múltiples posibilidades culinarias tanto en seco como rehidratadas.

02

Preparación

Sin hidratar, consumir de forma directa si son de textura fina o bien tostarlas en sartén o en horno.

Para hidratarlas, se recomienda sumergir en agua tibia de mar (o ligeramente salada) durante 5-10 minutos. Puede aumentar su peso seco hasta 10 veces (dependiendo el tipo de alga)

En cocina

Tostadas solas, con otros aperitivos salados, trituradas o molidas como condimento o saborizante natural. También junto harinas para la elaboración de panes, pasta casera, repostería, rebozados y tempuras.

Rehidratadas, consumir de forma directa al natural, escaldadas, salteadas, fritas, en vinagreta, en escabeche, para la elaboración de ensaladas, salpicones, bechameles, canapés, revueltos, tortillas, sopas, caldos, guisos, cremas, salsas, potajes o platos con verduras, etc. Para rellenos de patatas, pimientos, empanadas, filloas o crepes, canelones, etc. Como guarnición de pescados y mariscos; excelente como potenciador de sabor y color en arroces, risottos y fideuás.



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7517	Bolsa	500g
7524	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7579	Bolsa	500g
7586	Bolsa	1000g

Espagueti de Mar (*Himanthalia elongata*)

Alga Espagueti de mar deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



BAJO EN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Lechuga de mar (*Ulva spp*)

Alga Lechuga de mar deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



BAJO EN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7630	Bolsa	500g
7647	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7531	Bolsa	500g
7548	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7593	Bolsa	500g
7609	Bolsa	1000g

Wakame (*Undaria pinnatifida*)

Alga Wakame deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



BAJO EN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Kombu (*Laminaria sp*)

Alga Kombu deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Alga Percebe (*Codium sp*)

Alga Percebe deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



BAJO EN GRASA



SIN AZÚCAR



ALTO EN FIBRA



ALTO EN PROTEÍNAS



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7616	Bolsa	500g
7623	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7654	Bolsa	500g
7661	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7678	Bolsa	500g
7685	Bolsa	1000g

Mix de Algas

Ensalada de algas deshidratada BIO
(Wakame, Nori y Lechuga de mar).

*De producción ecológica.



VEGANO



BAJO EN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Agar agar

Alga agar agar en copos BIO.

*De producción ecológica.



SIN GRASA



SIN AZÚCAR



ALTO EN FIBRA

Agar agar en tiras

Agar agar en tiras.



VEGANO



SIN GRASA



SIN
AZÚCAR



ALTO EN FIBRA



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7692	Bolsa	500g
7708	Bolsa	1000g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7722	Bolsa	250g



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7555	Bolsa	500g
7562	Bolsa	1000g

Dulce B10 *(Palmaria palmata)*

Alga Dulce deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO BAJO EN GRASA ECO ALTO EN FIBRA ALTO EN PROTEÍNAS SIN AZÚCAR

Espirulina B10 *Microalga natural pura*

Alga espirulina en polvo BIO.
*De producción ecológica.



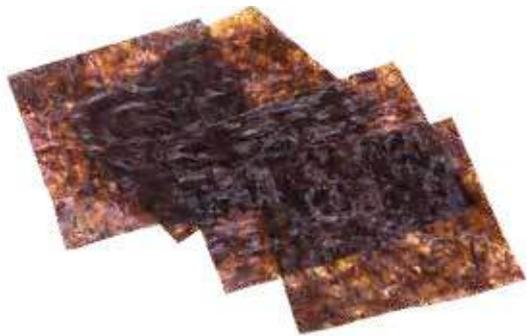
VEGANO SIN AZÚCAR ECO ALTO EN FIBRA ALTO EN PROTEÍNAS

Kombu rápida B10 *Kombu Real*

Alga Kombu Real deshidratada BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO SIN GRASA ECO ALTO EN FIBRA ALTO EN PROTEÍNAS SIN AZÚCAR



<i>Ref</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7715	Bolsa	25g

Nori en láminas BIO

(Porphyra spp)



Alga Nori en láminas BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN
AZÚCAR



ECO



ALTO EN FIBRA

Conservación



Conservar a temperatura ambiente, alejado de olores agresivos y ambientes húmedos. Protegido de la luz solar.

Caducidad



Las conservas deben ser consumidas preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su envasado.

Ensalada de Algas Ecológicas

Una exquisita combinación de nuestras algas atlánticas BIO marinadas con vinagretas o escabeches elaborados con AOVE y vinagres ecológicos. Una propuesta muy saludable, lista para servir como guarnición o acompañante.



¡Prueba las variedades oriental, con verduras o con seta shiitake!



Preparación

Rápida y cómoda: abrir y listo para degustar.

En cocina

Ideal para preparar poke bowls y como aperitivo. También como guarnición con pescados y marisco y como acompañamiento de patatas, arroz y pasta como otra verdura más.

Caducidad

Las conservas deben ser consumidas preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su envasado.

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de olores agresivos y ambientes húmedos. Una vez abierto, conservar en frigorífico y consumir preferentemente en 15 días.



Ensalada Oriental B10

Ingredientes: Alga Wakame* (35,4%), col*, zanahoria*, aceite de girasol*, seta shiitake*, vinagre de sidra*, sirope de agave*, aceite de sésamo*, semillas de sésamo*, vinagre de arroz*, jengibre* y sal.*
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GLUTEN



ECO



ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
7890	Vidrio	180g	8



Escabeche con setas y algas B10

Ingredientes: Alga Espaguete de Mar* (Himanthalia sp) (48%), seta Shiitake* (24%), aceite de oliva virgen extra* (19,3%), vinagre de sidra*, ajo*, sal marina atlántica.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GLUTEN



ECO



ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
7883	Vidrio	160g	8



Escabeche con verduras y algas B10

Ingredientes: Mezcla de algas (44,4%) Wakame* (Undaria sp), Espaguete de mar* (Himanthalia sp) y Kombu* (Laminaria sp), aceite de oliva virgen extra* (24,7%), vinagre de sidra*, cebolla*, zanahoria* y especias (ajo*, pimienta negra* y laurel*).
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GLUTEN



ECO



ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Uds/caja
7876	Vidrio	190g	8

Algas Molidas

Algas Ecológicas Instantáneas

Nuestras algas, tras ser deshidratadas a baja temperatura, son molidas para su uso instantáneo como un condimento natural en nuestra cocina diaria, aportando un intenso sabor, aroma y propiedades nutritivas a cualquier tipo de plato, guiso, ensalada, tosta, legumbre, pescado...

04.

Preparación

Uso directo, abrir y sazonar al gusto.

En cocina

Espolvorear directamente media cucharadita (2g) sobre el plato de arroz, ensalada, sopa, verduras, potajes, guisos, pescados y carnes. Es un potenciador natural de sabor y un sustituto saludable de la sal.

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de ambientes húmedos y olores agresivos. Protegido de la luz solar.

Caducidad

Consumir preferentemente en los 4 años posteriores a la fecha de su deshidratado.



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7739	Especiero Vidrio	70g	12
7807	PET	200g	6



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7777	Especiero Vidrio	45g	12
7852	PET	200g	6



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7784	Especiero Vidrio	30g	12
7845	PET	100g	6

Espagueti de Mar BIO *(Sea Spaguetti seaweed)*

Alga Espagueti de Mar instantánea BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA

Dulce BIO

Alga Dulce* instantánea BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA

Lechuga de mar BIO

Alga lechuga de Mar* (Ulva) instantánea BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA



Kombu B10

(Kombu seaweed)

Alga Kombu instantánea BIO.
*De producción ecológica.

<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7746	Especiera Vidrio	70g	12
7814	PET	200g	6



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR



Percebe B10

(Barnacle seaweed)

Alga Percebe (Codium) instantánea BIO.
*De producción ecológica.

<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7760	Vidrio	15g	12
7838	PET	50g	6



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7753	Especiera Vidrio	70g	12
7821	PET	200g	6



<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>	<i>Unid./caja</i>
7869	Vidrio	150g	6

Wakame B10 *(Wakame seaweed)*

Alga Wakame instantánea BIO.
*De producción ecológica.



VEGANO



SIN GRASA



ECO



ALTO EN FIBRA



SIN AZÚCAR

Gomasio B10 *con alga Nori B10*

Sésamo*, Alga Nori*(Porphyra) 3%,
sal marina.
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA

Algas

en conserva Bio

Siguiendo la filosofía slow food, se elaboran en su propio jugo con agua de mar, para potenciar un auténtico sabor a mar y marisco, exquisito y diferente en cada especie.

05



Preparación

Rápida y cómoda: abrir y listo para degustar, emplatar o cocinar.

En cocina

De forma directa al natural, salteadas, en vinagreta o en escabeche, para la elaboración de ensaladas, salpicones, ensaladillas, en canapés, batidas junto con quesos de untar o bechameles, en salteados, revueltos o tortillas, rebozados, tortas, a la plancha, en patés, sopas, caldos, cremas, salsas, arroces, risottos, pistos, potajes, gazpachos o platos con verduras.

Ideal combinadas con otras conservas de pescado y/o moluscos (mejillones, berberechos, almejas). Para rellenos de patatas, pimientos, empanadas, filloas o crepes, canelones, lasañas, etc. Como guarnición de pescados y mariscos.

Caducidad

Las conservas deben ser consumidas preferentemente en los 2 años posteriores a la fecha de su envasado.

Conservación

Conservar a temperatura ambiente, alejado de ambientes húmedos y de olores agresivos. Una vez abierta, conservar en frigorífico y consumir en 5 días.



Alga Percebe (*Codium sp*)

Alga Percebe* (*Codium sp*).
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



ALTO EN FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7920	Bolsa esterilizable	300g	6



Espagueti de mar al natural (*Himanthalia elongata*)

Alga Espagueti de Mar*
(*Himanthalia elongata*).
*De producción ecológica.



VEGANO



ECO



FUENTE DE FIBRA

Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7913	Bolsa esterilizable	300g	6

Agua del Océano Atlántico

06.

Recogida en Galicia, en el entorno del **Parque Nacional de las Islas Atlánticas, frente a las Islas Cíes**, un lugar privilegiado, donde las corrientes oceánicas las renuevan continuamente.

Purificada mediante microfiltrado en frío.

Muy **baja en boro**.
Sin conservantes.

Preparación



Mezclar 1 parte de agua del océano por 3 partes de agua dulce.

En cocina



Para cocinar, aliñar, combinar con otras bebidas. También es ideal para cocer marisco y pescado así como para descongelar productos procedentes del mar.



Agua del Océano Atlántico

Conservación

En un lugar fresco y protegido de la luz solar.

Caducidad

El agua posee un consumo preferente a lo largo de 1 año desde su fecha de envasado.

<i>Ref.</i>	<i>Formato</i>	<i>Peso neto</i>
7906	bag in box	10L

Mar de Ardora

Gourmet



Mar de Ardora Gourmet



La gama de productos bio de alta calidad especialistas en algas, que te acerca la esencia del mar de Galicia.

Auténticos productos **delicatessen** de elaboración tradicional, **producción ecológica** y con algas recolectadas **de temporada**, de **venta exclusiva** para el canal especializado gourmet.

Algas *deshidratadas Bio*

Algas ecológicas silvestres deshidratadas a baja temperatura (< 42 °C), respetando un elaborado tradicional y manteniendo todas sus propiedades, y consiguiendo que conserven un gran aroma y sabor, con múltiples posibilidades culinarias tanto en seco como rehidratadas.

07.



Lechuga de Mar (Ulva)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6046	Bolsa	30g	6

Percebe (Codium)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6053	Bolsa	30g	6

Wakame (Undaria pinnatifida)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6077	Bolsa	30g	6

Kombu (Laminaria sp)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6039	Bolsa	30g	6

Espagueti de Mar (Himanthalia elongata)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6022	Bolsa	30g	6

Ensalada de Algas (Mix de algas)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6060	Bolsa	30g	6

Algas *en conserva lata Bio*

Siguiendo la filosofía slow food, se elaboran en su propio jugo con agua de mar, para potenciar un auténtico sabor a mar y marisco, exquisito y diferente en cada especie.



08.



Kombu
(*Laminaria sp*)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7999	Lata	90g	8

Percebe
(*Codium*)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6008	Lata	90g	8

Espaguete de Mar
(*Himanthalia elongata*)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7982	Lata	86g	8

Wakame
(*Undaria pinnatifida*)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6015	Lata	90g	8

Algas

frescas en sal Bio

Una vez desaladas al gusto, pueden usarse directamente (previo escaldado) o cocinarse como otro vegetal cualquiera, solas o como ingrediente: salteadas, en escabeche o vinagreta, al horno, fritas, cocidas, en rellenos, etc.

Su sabor potencia enormemente los platos a base de pescados y mariscos, exquisitas con vegetales y fácil de combinar con carnes, especialmente para adobos y tartares.



09.



Kombu
(Laminaria sp)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7944	Barqueta	200g	8

Percebe
(Codium)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7968	Barqueta	200g	8

Wakame
(Undaria pinnatifida)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7975	Barqueta	200g	8

Espagueti de Mar
(Himanthalia elongata)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7937	Barqueta	200g	8

Lechuga de Mar
(Ulva)



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
7951	Barqueta	200g	8

Algas *en conserva vidrio Bio*

Una exquisita combinación de nuestras algas atlánticas BIO maridadas con vinagretas o escabeches elaborados con AOVE y vinagres ecológicos. Una propuesta muy saludable, lista para servir como guarnición o acompañante.

A close-up photograph of a hand garnishing a dish. The hand is placing a small amount of green leafy vegetable on top of a stack of ingredients that includes dark seaweed, orange slices, and a white base. The background is dark and out of focus.

10.

Paté de Mejillón y Algas



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6169	Vidrio	100g	12

Paté Vegetal con Alga Percebe



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6152	Vidrio	100g	12

Paté Vegetal con Shiitake y Algas



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6145	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas con Pepinillo y Alcaparras



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6091	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas con Especies



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6114	Vidrio	100g	12

Tartar de Algas con Mostaza



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6107	Vidrio	100g	12

Pesto Rojo con Alga Nori



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6084	Vidrio	100g	12

Ensalada Oriental con Wakame



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6138	Vidrio	100g	12

Algas y Setas en Escabeche



Ref.	Formato	Peso neto	Unid./caja
6121	Vidrio	100g	12

Agua del Océano Atlántico

11

Recogida en Galicia, en el entorno del **Parque Nacional de las Islas Atlánticas**, frente a las **Islas Cíes**, un lugar privilegiado, donde las corrientes oceánicas las renuevan continuamente.

Purificada mediante microfiltrado en frío.

Muy **baja en boro**.
Sin conservantes.

Preparación



Mezclar 1 parte de agua del océano por 3 partes de agua dulce.

En cocina



Para cocinar, aliñar, combinar con otras bebidas. También es ideal para cocer marisco y pescado así como para descongelar productos procedentes del mar.



Conservación

En un lugar fresco y protegido de la luz solar.

Caducidad

El agua posee un consumo preferente a lo largo de 1 año desde su fecha de envasado.

Ref	Formato	Peso neto	Uds/caja
6176	Vidrio	1L	6



Mar de Ardora te ayuda a iluminar tus recetas

La "ardora" o bioluminiscencia nocturna del mar provocada por el plancton marino en Galicia.



www.mardeardora.es

ALGAS MAR DE ARDORA es una marca registrada perteneciente a:

ALGAMAR[®]

ALGAS ATLÁNTICAS ALGAMAR, SL
Polígono de Amoedo
36840 - PAZOS DE BORBÉN - Pontevedra - ESPAÑA

Tel - 34 986 404857

